Whirlpool®

STANDARD CLEANING GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**

or visit our website at...
www.whirlpool.com

ESTUFA A GAS DE LIMPIEZA ESTÁNDAR

Manual de uso y cuidado

Para consultas respecto a características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-800-253-1301**

o visite nuestro sitio web en:
www.whirlpool.com

Table of Contents/Índice 2

To the installer: Please leave this instruction book with the range.

To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Para el instalador: favor de dejar este manual de instrucciones con la estufa.

Para el consumidor: favor de leer y guardar este manual para futuras referencias.

W10110357

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY 3
The Anti-Tip Bracket 4
COOKTOP USE 5
Cooktop Controls 5
Surface Burners. 6
Griddle 6
Home Canning 6
Cookware 7
ELECTRONIC OVEN CONTROL 7
Display 7
Oven Indicator Lights 7
Start 7
Cancel/Off 7
Clock 8
Tones 8
Fahrenheit and Celsius 8
Timer 8
Control Lock 8
Oven Temperature Control 8
OVEN USE 9
Aluminum Foil 9
Positioning Racks and Bakeware 9
Bakeware 9
Oven Vent 9
Baking and Roasting 10
Broiling 10
RANGE CARE 11
General Cleaning 11
Oven Light 12
Oven Door 12
Removing the Oven Bottom 12
TROUBLESHOOTING 13
ASSISTANCE OR SERVICE 14
WARRANTY 15

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA 17
El soporte anti-vuelco 18
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN 19
Controles de la superficie de cocción 19
Quemadores exteriores 20
Comal 20
Enlatado casero 20
Utensilios de cocina 21
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO 21
Pantalla 21
Luces indicadoras del horno 21
Start (Inicio) 22
Cancel/Off (Cancelar/Apagar) 22
Reloj 22
Tonos 22
Fahrenheit y centígrados 22
Temporizador 22
Bloqueo del control 22
Control de temperatura del horno 23
USO DEL HORNO 23
Papel de aluminio 23
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear 23
Utensilios para hornear 24
Ducto de escape del horno 24
Cómo hornear y asar 24
Cómo asar 25
CUIDADO DE LA ESTUFA 26
Limpieza general 26
Luz del horno 27
Puerta del horno 27
Para quitar el fondo del horno 28
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 28
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO 30
GARANTÍA 31

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

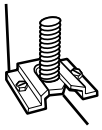
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

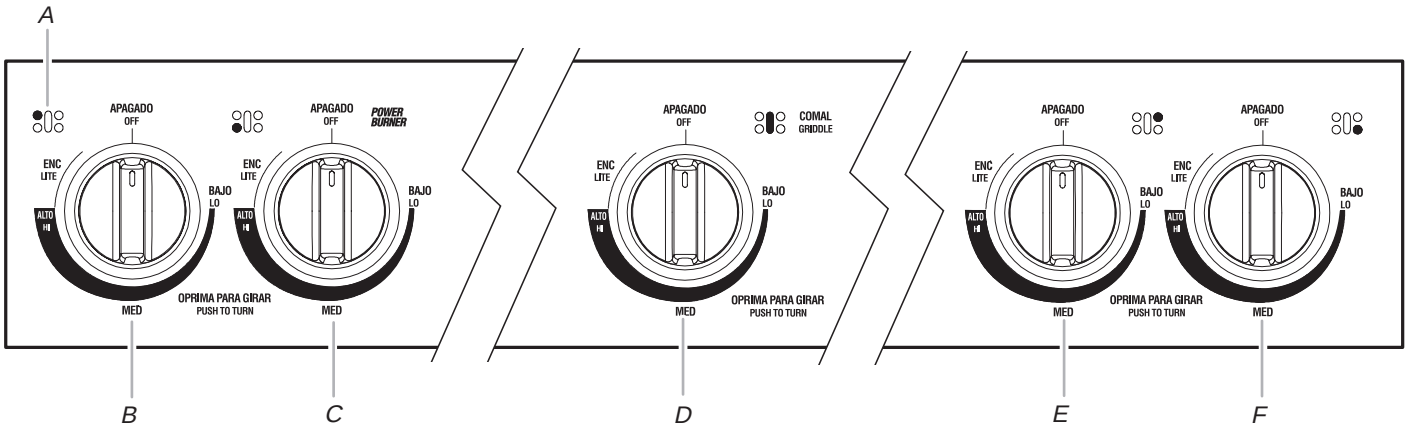
For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

Cooktop Controls



A. Surface burner locator
B. Left rear burner control knob
C. Left front burner control knob
D. Center burner control knob
E. Right rear burner control knob
F. Right front burner control knob

⚠WARNING

Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Set Burner Temperature:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

   All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

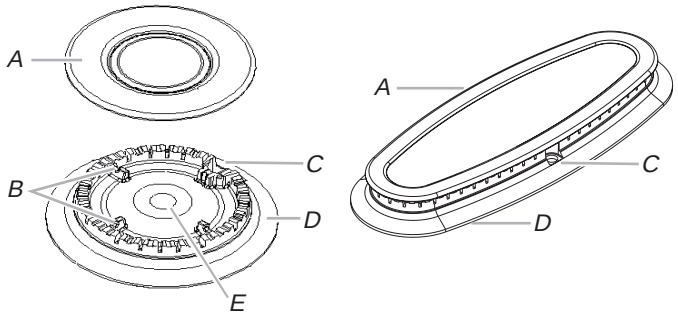
2. Turn knob to anywhere between HI and LO. The clicking will stop. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	■ Light the burner.
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED (medium)	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO	■ Keep food warm. ■ Simmer.

Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

Surface Burners

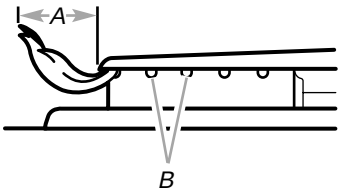


A. Burner cap
B. Alignment pins
C. Igniter
D. Burner base
E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Protect it from spillovers by always using a burner cap.



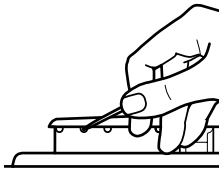
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

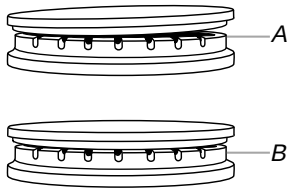
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



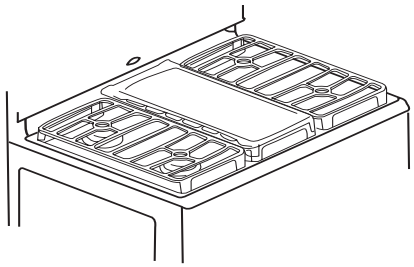
4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Griddle



IMPORTANT: To avoid damage to the griddle, the griddle is to be used on the center burner only and with low flame.

Before First Use:

Wash the griddle with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. To avoid sticking, rub the surface with vegetable oil, and wipe excess off with a paper towel.

- Do not leave empty griddle on a hot surface cooking area or surface burner.
- Do not overheat the griddle. The nonstick coating could be damaged.
- The griddle should not be used to bake, broil or microwave.
- To reduce spattering or grease spillover while cooking, avoid cooking food with excess fat.
- To preserve durability, do not cut food on the griddle.
- Avoid use of metal utensils.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

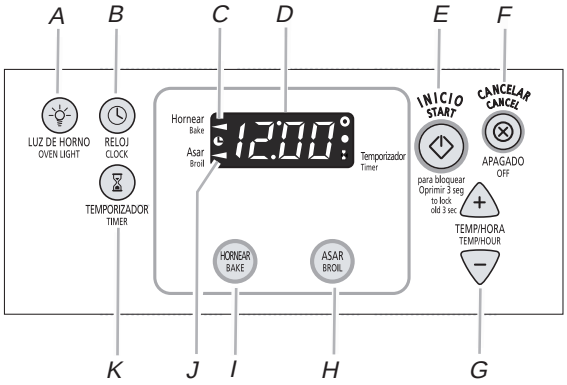
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Oven light
B. Clock
C. Bake indicator light
D. Display
E. Start (control lock)
F. Cancel/off
G. Temp/hour
H. Broil
I. Bake
J. Broil indicator light
K. Timer

Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. Press CANCEL/OFF to clear flashing time from the display.

If flashing time appears, a power failure has occurred. Press CANCEL/OFF and reset the Clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When performing a cook or timer function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Oven Indicator Lights

The indicator lights are located on both sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is in one of the following modes: Bake, Broil or Timer.

Start

The START pad begins any oven function. If the START pad is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the Push to Start ("PSH") indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder.

If the START pad is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Cancel/Off

The CANCEL/OFF pad stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off.

1. Press CLOCK.
2. Press the TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pads to set the time of day.
3. Press CLOCK or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press
- Push to start reminder

Cycling tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and “C” will appear on the display. Repeat to change back to Fahrenheit. To exit mode, press CANCEL/OFF.

Timer

The timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time either in hours and minutes, or in minutes and seconds. The timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER. The timer indicator light will light up. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day, bake or broil mode.
2. Press the TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pads to set the length of time.
3. Press START. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound.
4. Press TIMER pad twice anytime to cancel the timer and reminder tones.

If the CANCEL/OFF pad is pressed the oven will turn off and the cook function will be disabled.

To display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press CLOCK pad.

If the START pad is not pressed within 5 seconds after pressing the TIMER pad or TEMP/HOUR arrow pads, the “PSH” indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder.

The timer can be reprogrammed to change the time while it is running.

To Reprogram:

1. Press TIMER.
2. Press TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pads to adjust time.
3. Press START.

Control Lock

The Control Lock function blocks the control panel pads to avoid unintended use of cook functions.

When the control is locked, only the CLOCK set, OVEN LIGHT and TIMER pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds and “Loc” will appear on the display. Repeat to unlock. “Loc” will disappear from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause the burner cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example “00.”
2. Touch the TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C).
3. Press START.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

Position racks before turning on the oven. Do not move racks with bakeware on them. Make sure racks are level. For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

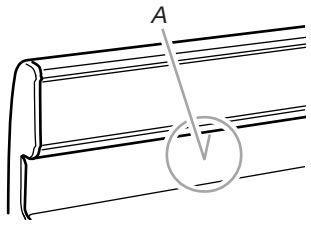
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

IMPORTANT: Do not place food or cookware directly on the oven door or the oven bottom.

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

To Bake or Roast:

1. Touch BAKE.

   Touch TEMP “up” or “down” arrow pads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5°F (3°C) amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Touch START.

   The temperature can be changed at any time after this step by touching the TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pads. START does not need to be touched again. If baking/roasting

RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):

  Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
  See “Assistance or Service” section to order.

GRIDDLE (on some models)

Oil or food residue should be cleaned as soon as the cooktop and the griddle are cool. Do not allow grease to accumulate under the griddle.

Cleaning the griddle in dishwasher can damage the nonstick coating.

The use of abrasive cleaners, steel-wood pads or other abrasive scrubbing pads can damage the nonstick coating.

Cleaning Method:

- Wipe with a dry soft cloth or soft paper towels to remove food particles.
- Soap and water or other cleaner safe for nonstick pans.
- Soft cloth or sponge.

If the griddle is washed, it will need to be coated again with vegetable oil to protect the nonstick finish and preserve the durability of the griddle.

SURFACE BURNERS

See “Surface Burners” section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Mild cleaner and noncorrosive scrubbing pad.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID (on some models)

Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes; then scrub with scouring or steel-wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn on the light.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

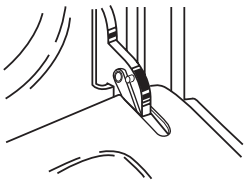
1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
3. Replace bulb.
4. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

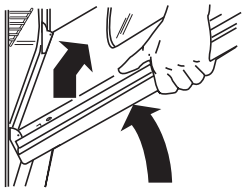
For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open the oven door. Insert hinge pins, included with your range, into both hinge hangers. Do not remove the pins while the door is removed from the range.



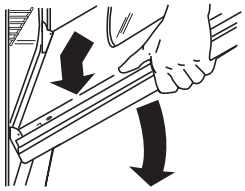
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



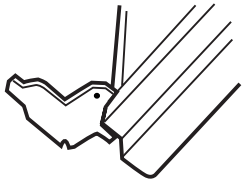
3. Pull door straight up, then toward you. Do not remove hinge pins until the door is replaced on the range.

To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and remove the hinge pins. Save hinge pins for future use.
5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.

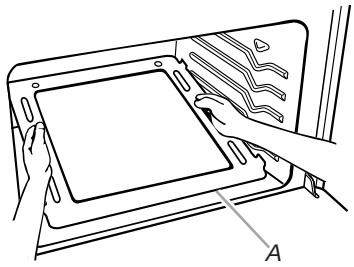
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back.

   The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.

4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the steps above.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
  Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
  See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
  Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
  See “Surface Burners” section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  See “Surface Burners” section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
  See “Surface Burners” section.
- **Is the air/gas mixture correct?**
  Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?**
  The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper cookware being used?**
  Use cookware with a flat bottom. See “Cookware” section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
  Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?**
  Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Control” section.
- **On some models, is the Oven Lockout set?**
  See “Oven Lockout” section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**
  Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow, or noisy

- **Is propane gas being used?**
  The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
- **Is the air/gas mixture correct?**
  Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Press CANCEL/OFF to clear the display. Reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing “F” followed by a number?**
  Press CANCEL/OFF to clear the display. If an “F” code appears again, contact a trained repair specialist.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Controls” section.

Baking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See “Oven Temperature Control” section.

- **Is the proper bakeware being used?**
  See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Make sure batter is level in the pan.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Decrease oven temperature 10° F to 30°F (5°C to 15°C).
- **Are crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase temperature by 25°F (15°C).
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**
  Contact a designated service technician to replace it.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories List

Stainless Steel Cleaner & Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31662

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased.

ITEMS WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by Whirlpool.
5. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
10. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Replacement parts or repair labor costs when the major appliance is used in a country other than the country in which it was purchased.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 12/05

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, la información en este manual debe ser observada para minimizar el riesgo de incendio o explosión, o para prevenir daños a propiedades, heridas o la muerte.

– No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.

– PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:

- **No trate encender ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún enchufe eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

– La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (La ley de la protección del agua potable y la eliminación de sustancias tóxicas de California) exige que el gobernador de California publique una lista de aquellas sustancias identificadas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora y exige a los comerciantes que adviertan de los posibles riesgos de exposición a tales sustancias.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Este electrodoméstico puede producir una exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo el benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

El soporte anti-vuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte anti-vuelco, la estufa puede voltearse.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

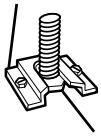
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.**
- **Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa de gas, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLTEO DE LA ESTUFA DE GAS, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE DISPOSITIVOS DE ANTI-VUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ADELANTE, CERCIÓRESE QUE EL SOPORTE ANTI-VUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA DE GAS QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE DE ANTI-VUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la contaminación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la contaminación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niñas encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- Instalación Apropiada – Instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o gavetas del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o gavetas, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa de gas – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de estufa.

Para estufas de gas de limpieza automática –

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie con un trapo húmedo todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Controles de la superficie de cocción

A. Localizador del quemador exterior
B. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
C. Perilla de control del quemador delantero izquierdo
D. Perilla de control del quemador central
E. Perilla de control del quemador posterior derecho
F Perilla de control del quemador delantero derecho

AJUSTE	USO RECOMENDADO PARA
LITE (encendido)	■ Encender el quemador.
HI (alto)	■ Comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hacer hervir un líquido.
MED (medio)	■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar rápidamente los alimentos. ■ Freír o sofreír los alimentos. ■ Preparar sopas y salsas. ■ Guisar o cocer al vapor los alimentos.
LO (bajo)	■ Mantener los alimentos calientes. ■ Dejar hervir a fuego lento.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores exteriores al girar las perillas de control hacia LITE (Encendido).

Antes de fijar una perilla de control, coloque el utensilio de cocina lleno en la parrilla. No ponga a funcionar un quemador con un utensilio de cocina vacío o si la parrilla está libre.

Para fijar la temperatura del quemador:

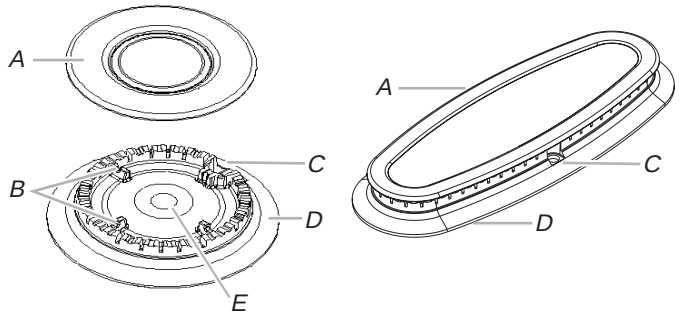
1. Oprima y gire la perilla a la izquierda hacia LITE.

   Los cuatro quemadores exteriores harán un chasquido pero sólo el quemador cuya perilla de control esté en LITE producirá una llama.
2. Gire la perilla hacia cualquier posición entre HI (alto) y LO (bajo). El chasquido parará. Use el cuadro siguiente como guía para fijar los niveles de calor.

Cortes de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, se pueden encender los quemadores exteriores manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la izquierda hacia LITE. Después de que el quemador se encienda, gire la perilla al ajuste deseado.

Quemadores exteriores

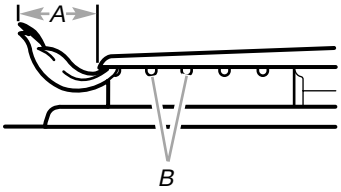


A. Tapa del quemador
B. Espigas de alineación
C. Encendedor
D. Base del quemador
E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador exterior. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite las tapas y límpielas de acuerdo con la sección “Limpieza general”.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en la abertura del tubo de gas. Use siempre la tapa del quemador para protegerla de derrames.



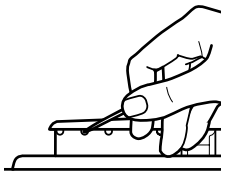
A. 1-1 ½" (25-38 mm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Verifique de vez en cuando que las llamas del quemador sean del tamaño y forma apropiada tal como se ilustra a continuación. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que los derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en los orificios del quemador.

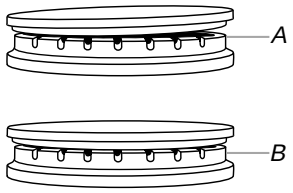
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores de horno, blanqueador o productos para quitar óxido.

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y limpie de acuerdo con la sección “Limpieza general”.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler recto tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.



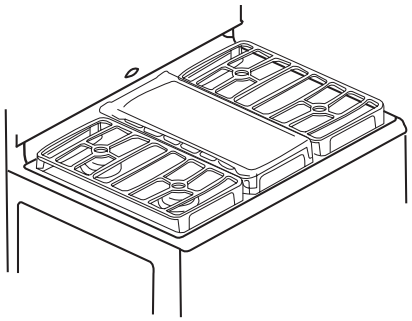
4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador sellado usted mismo; póngase en contacto con un técnico de servicio designado.

Comal



IMPORTANTE: Para evitar daños en el comal, el mismo debe usarse solamente sobre el quemador central y con la llama baja.

Antes de usarse por primera vez:

Lave el comal con agua tibia jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Frote la superficie con aceite vegetal y limpie el exceso con una toalla de papel para evitar que se pegue.

- No deje el comal vacío sobre un área caliente de la superficie de cocción o un quemador exterior.
- No caliente el comal en exceso. Podría dañarse el revestimiento antiadherente.
- El comal no debe usarse para hornear, asar ni poner en el microondas.
- Para reducir salpicaduras o grasa derramada durante la cocción, evite cocinar alimentos que tengan exceso de grasa.
- Para que el comal dure más tiempo, no corte alimentos sobre la misma.
- Evite el uso de utensilios de metal.

Enlatado casero

Al preparar enlatados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores exteriores entre cada lote. Esto da tiempo para que las áreas usadas recientemente se enfríen.

- Centre el envasador en la parrilla.
- No coloque el envasador sobre 2 áreas de quemadores exteriores a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para enlatado casero.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos encima de un área de cocción exterior, elemento o quemador exterior caliente.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un espesor mediano a grueso.

Las superficies ásperas pueden arañar la superficie de cocción o las parrillas. El aluminio y el cobre pueden emplearse como núcleo o base en los utensilios de cocina. Sin embargo, al ser usados como base, pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o las parrillas.

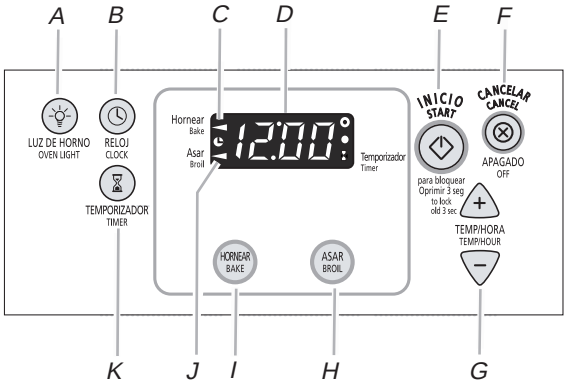
El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente tendrán las propiedades del aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

Use el siguiente cuadro como guía respecto a las características del material de los utensilios de cocina.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Calienta rápida y uniformemente. ■ Adecuado para todo tipo de cocción. ■ Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de tareas culinarias.
Hierro fundido	■ Calienta lenta y uniformemente. ■ Bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o cerámica vitrificada	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta lentamente pero no uniformemente. ■ Resultados ideales en ajustes de fuego bajo a mediano.
Cobre	■ Calienta muy rápida y uniformemente.
Loza de barro	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en ajustes de calor bajo.
Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Calienta rápidamente pero no uniformemente. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre el acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



A. Luz del horno
B. Reloj
C. Luz indicadora de hornear
D. Pantalla
E. Start (Inicio) (bloqueo de control)
F. Cancel/off (Cancelar/apagar)
G. Temp/hour (Temperatura/hora)
H. Broil (Asar)
I. Bake (Hornear)
J. Luz indicadora de asar
K. Timer (Temporizador)

Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, aparecerá en la pantalla la hora destellando. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) para despejar la hora que destella en la pantalla.

Si aparece la hora destellando, ha ocurrido un corte de corriente. Presione CANCEL/OFF y vuelva a fijar el reloj, si fuera necesario.

Cuando el horno no esté en uso, la pantalla mostrará la hora del día.

Cuando esté utilizando una función de cocción o de temporizador, la pantalla mostrará horas y minutos, o minutos y segundos.

Luces indicadoras del horno

Las luces indicadoras están ubicadas a ambos lados de la pantalla. Las luces indicadoras se encienden o destellan cuando el horno está en uno de los siguientes modos: Bake (Hornear), Broil (Asar) o Timer (Temporizador).

Start (Inicio)

El botón START (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona el botón de inicio dentro de los 5 segundos después de presionar un botón de función, la luz indicadora “PSH” (Empuje para poner en marcha) destellará y se escuchará el tono de empuje para poner en marcha, como recordatorio.

Si no se presiona el botón de inicio dentro de 1 minuto después de haber presionado un botón de función, la pantalla del horno volverá al modo de la hora del día y la función programada se anulará.

Cancel/Off (Cancelar/Apagar)

El botón CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Reloj

Se trata de un reloj de 12 horas que no muestra a.m. ni p.m.

Para fijar:

Antes de fijarlo, cerciórese de que el horno y el temporizador estén apagados.

1. Presione CLOCK (Reloj).
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar la hora del día.
3. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Ingreso válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha ingresado una función

Tres tonos

- Al presionar un botón inválido
- Recordatorio de empujar para poner en marcha

Tonos de ciclo

- Señal de fin de ciclo

Fahrenheit y centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a centígrados.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL (Asar) por 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá “C” en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit. Para salir del modo, presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar).

Temporizador

El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos, y hará la cuenta regresiva del tiempo fijado en horas y minutos o en minutos y segundos. El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno.

Para fijar:

1. Oprima TIMER (Temporizador). La luz indicadora del temporizador se encenderá. Si no hay ninguna acción después de 1 minuto, la pantalla volverá al modo de la hora del día, de hornear o de asar.
2. Presione los botones TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar la duración del tiempo de cocción.
3. Presione START (Inicio). Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione el botón de TIMER dos veces en cualquier momento para cancelar el temporizador y los tonos recordatorios.

Si se presiona el botón CANCEL/OFF, el horno se apagará y se desactivará la función de cocción.

Para ver la hora del día por 5 segundos cuando el temporizador hace la cuenta regresiva, presione CLOCK (Reloj).

Si no se presiona el botón de START (Inicio) dentro de los 5 segundos después de presionar los botones de TIMER o TEMP/HOUR, la luz indicadora “PSH” destellará y se escuchará el tono de empuje para poner en marcha, como recordatorio.

Puede volver a programarse el temporizador para cambiar la hora mientras está funcionando.

Para volver a programarlo:

1. Oprima TIMER (Temporizador).
2. Presione los botones de TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ajustar la hora.
3. Presione START (Inicio).

Bloqueo del control

La función de Control Lock (Bloqueo de control) bloquea los botones del panel de control para evitar el uso accidental de las funciones de cocción.

Cuando el control está bloqueado, sólo funcionarán los botones de CLOCK (Reloj), OVEN LIGHT (Luz del horno) y TIMER (Temporizador).

Para bloquear/desbloquear el control: Antes de bloquearlo, asegúrese de que las funciones de cocción estén apagadas. Presione y sostenga START (Inicio) por 3 segundos y aparecerá en la pantalla “Loc”. Repita el procedimiento para desbloquearlo. “Loc” (Bloqueo) desaparecerá de la pantalla.

Control de temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo y el elemento o el quemador cuando esté en un ciclo pueden dar una lectura incorrecta.

El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura. Puede cambiarse a Fahrenheit o a centígrados.

Un signo de menos significa que el horno estará más frío con la cantidad que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo significa que el horno estará a temperatura más caliente con la cantidad que aparece en la pantalla. Use como guía la siguiente tabla.

AJUSTE en °F (AJUSTE en °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
10°F (5°C)	...un poco más
20°F (10°C)	...moderadamente más
30°F (15°C)	...mucho más
-10°F (-5°C)	...un poco menos
-20°F (-10°C)	...moderadamente menos
-30°F (-15°C)	...mucho menos

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo “00”.
2. Presione el(los) botón(botones) de TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo”, para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (5°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (15°C) y -30°F (-15°C).
3. Presione START (Inicio).

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando éste tiene suciedad pesada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: No forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio, revestimiento o utensilio de cocina ya que dañaría permanentemente el acabado del fondo del horno.

- En aquellos modelos con ductos de escape inferiores, no obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno.
- No cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que para lograr óptimos resultados de cocción el aire debe circular con libertad.
- Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el forro sea por lo menos ½" (1,3 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios de hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

PARRILLAS

Ubique las parrillas antes de encender el horno. No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas. Cerciórese de que las parrillas estén niveladas. Para un mejor resultado, hornee sobre una parrilla. Coloque la parrilla de tal manera que la parte más alta del alimento a hornear quede en el centro del horno. Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela.

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas Bundt y otras, panes rápidos, pays	1 ó 2
Panes de levadura, guisados, carne y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 ó 3

UTENSILIOS PARA HORNEAR

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía.

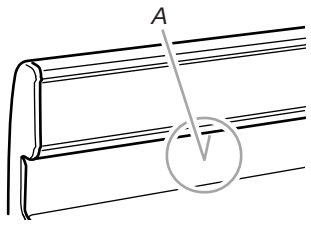
NÚMERO DE CACEROLA(S)	UBICACIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afecta los resultados de cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y emplee el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina. Use el siguiente cuadro como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro ■ Cortezas doradas claras ■ Dorado uniforme	■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente ■ Cortezas bien doradas, crujientes	■ Puede necesitar reducir la temperatura para hornear 25°F (15°C). ■ Use el tiempo recomendado de horneado. ■ Para pays, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados ■ Poco o nada de dorado en el fondo	■ Colóquelos en la 3ra posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable ■ Cortezas doradas, claras ■ Dorado desigual	■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/ Piedra para hornear ■ Cortezas crujientes	■ Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de vidrio resistente al horno, cerámica vitrificada o cerámica ■ Cortezas doradas, crujientes	■ Puede necesitar reducir la temperatura para hornear 25°F (15°C).

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Cómo hornear y asar

IMPORTANTE: No coloque ningún alimento o utensilio para cocinar directamente sobre la puerta o el fondo del horno.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.

Para hornear o asar:

1. Presione BAKE (hornear).

   Presione el botón TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para ingresar una temperatura que no sea 350°F (177°C) en cantidades de 5°F (3°C). La escala del horneado puede fijarse entre 170°F y 500°F (77°C y 260°C).

2. Presione START (Inicio).

   Después de este primer paso, puede cambiar la temperatura en cualquier momento que lo necesite, presionando el botón TEMP con flechas “hacia arriba” o “hacia abajo”. No necesitará presionar nuevamente START. Si está horneando o asando cuando el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, podrá ver en la pantalla la temperatura fijada para el horneado/asado presionando por 5 segundos el botón BAKE (hornear).

3. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) cuando haya terminado.

Precalentamiento

Luego de presionar START, el horno comenzará un ciclo de precalentamiento a tiempo prefijado. Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear). El control electrónico del horno seleccionará automáticamente el ciclo de acondicionamiento basándose en la temperatura del horno seleccionada. El tiempo de acondicionamiento del ciclo no variará si vuelve a fijarse la temperatura antes de que termine la cuenta regresiva del ciclo. El ciclo de acondicionamiento para el precalentamiento se ha terminado y el horno está listo para usarse cuando suene un tono de 1 segundo, termine la cuenta regresiva del ciclo y aparezca en la pantalla la temperatura fijada.

Las temperaturas de precalentamiento se ven afectadas debido a varios factores, tales como la temperatura ambiente, y en momentos en que hay una alta demanda de electricidad en el hogar. Es normal que existan diferencias entre la temperatura indicada en la pantalla y la temperatura real del horno.

Cuando hornee alimentos con ingredientes a base de leudantes tales como levadura, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos, se recomienda esperar 10 minutos más después de que termine el tiempo de acondicionamiento para el precalentamiento para empezar a hornear los alimentos.

Cómo asar

ASADOR

El asador está ubicado debajo de la puerta del horno. La charola y la rejilla del asador se deslizan hacia fuera, lo cual facilita el acceso a las mismas. Para asar siempre tenga las puertas del asador y del horno cerradas.

- Para evitar daños en el asador, no se apoye en la puerta del mismo ni aplique peso mientras esté abierta.
- No precaliente el asador antes de usarlo. Mantenga bien cerrada la puerta del asador cuando esté asando.
- No use la gaveta del asador para almacenaje.
- Use únicamente la charola y la rejilla del asador que vienen con el electrodoméstico. Éstas han sido diseñadas para drenar los jugos de la carne y evitar salpicaduras y humo.
- Para lograr un drenado adecuado, no forre la rejilla con papel de aluminio. Se puede forrar el fondo de la charola con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se ondulen.
- Use tenazas para dar vuelta la carne a fin de evitar que se pierdan los jugos. Quizás no sea necesario dar vuelta los cortes delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar, saque la charola del horno al retirar los alimentos. Los goteos que queden en la charola se hornearán si se dejan en el horno caliente, dificultando aún más la limpieza.

Cómo asar:

1. Abra la puerta del asador y deslice hacia fuera la charola y la rejilla para asar.
2. Coloque los alimentos en la parrilla de la charola para asar en la posición de asado deseada y cierre el cajón.
3. Presione BROIL (Asado).
   La luz indicadora de BROIL (Asado) se encenderá.
4. Presione START.
   Se encenderá la luz indicadora. Se puede modificar el ajuste de la temperatura en cualquier etapa del ciclo de asado. Durante la etapa del asado en que el temporizador esté haciendo la cuenta regresiva, se puede ver la temperatura fijada para asar en la pantalla durante 5 segundos al presionar BROIL.
5. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) al terminar de asar.

CUADRO PARA ASAR

Para obtener óptimos resultados, se debe girar la charola del asador en el momento en que se dé vuelta los alimentos. Los tiempos indicados a continuación son únicamente pautas y quizás tengan que regularse según los alimentos y el gusto de la persona.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN Minutos	
	LADO 1	LADO 2
Piezas de pollo con hueso	15-17	15-17
Pechugas de pollo sin hueso	11-13	11-13
Filetes de pescado de ½-¾" (1,25-1,8 cm) de grosor	7-8	3-4
Salchichas alemanas	5-6	2-3
Hamburguesas de carne molida de ¾" (1,8 cm) de grosor, bien cocidas*	11-13	6-7
Trozo de jamón, precocido de ½" (1,25 cm) de grosor	6-8	3-4
Chuletas de cordero de 1" (2,5 cm) de grosor	14-17	8-9
Chuletas de cerdo de 1" (2,5 cm) de grosor	19-21	9-10
Bistec de 1" (2,5 cm) de grosor,		
medio crudo,	10-12	5-6
término medio	12-14	6-7
bien cocido	16-17	8-9

*Coloque hasta 9 hamburguesas, separadas uniformemente, en la rejilla del asador.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siga siempre las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. El pasar un paño húmedo frío en el vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo podría ocasionar la ruptura del vidrio.

A menos que se indique lo contrario, se sugiere primero el jabón, agua y un paño suave o una esponja.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe el electrodoméstico. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:

  Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.

- Limpiador multiuso para electrodomésticos, Pieza número 31662 (no incluido):
  Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para encargarlo.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

No use productos de limpieza abrasivos, de fibra metálica o para limpiar hornos.

No remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición de apagado.

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón o lavavajillas:

  Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL

No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Pueden ocurrir daños.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:

  Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríen la superficie de cocción, las parrillas y las tapas. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las parrillas y las tapas una contra la otra o contra superficies tales como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas en los quemadores mientras estén húmedos.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:

  Límpielos tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.

- En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):

  Use el ciclo que sea más poderoso. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.

- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo, pieza número 31617:
  Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para encargarlo.

COMAL (en algunos modelos)

Los restos de aceite o de alimentos deberán limpiarse en cuanto se enfríe la superficie de cocción y el comal. No deje que se acumule la grasa debajo del comal.

Si limpia el comal en la lavavajillas, es posible que se dañe el revestimiento antiadherente.

El uso de productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal u otros estropajos para fregar abrasivos puede dañar el revestimiento antiadherente.

Método de limpieza:

- Limpie con un paño suave seco o toallas de papel suaves para quitar las partículas de alimentos.
- Agua y jabón u otro limpiador que sea seguro para ollas antiadherentes.
- Paño o esponja suave.

Si se lava el comal, se deberá volver a revestir con una capa de aceite vegetal para proteger el acabado antiadherente y para que dure por más tiempo.

QUEMADORES EXTERIORES

Vea la sección “Quemadores exteriores”.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, Pieza número 31662 (no incluido):
  Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para encargarlo.

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

Método de limpieza:

- Limpiador suave y estropajo no corrosivo.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

Método de limpieza:

- Esponja de fibra metálica

CHAROLA PARA ASAR Y PARRILLA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

- Producto de limpieza ligeramente abrasivo:

  Refriegue con un estropajo húmedo.
- Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco en 1 galón (3,75 L) de agua:

  Remoje 20 minutos, luego refriegue con un estropajo o una esponja de fibra metálica.
- Limpiador para horno:

  Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Sólo esmalte de porcelana, no cromo

- Lavavajillas.

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Se encenderá cuando se abra la puerta del horno. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender la luz.

Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.

Para reemplazar:

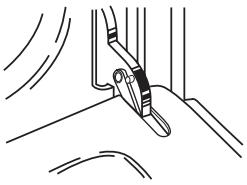
1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
3. Reemplace el foco.
4. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Puerta del horno

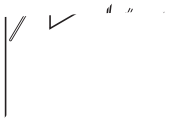
Para un uso normal de la estufa, no se aconseja quitar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Para quitarla:

1. Abra la puerta del horno. Introduzca los pernos de la bisagra que se incluyen con su estufa, en ambos ganchos de suspensión de la bisagra. No quite los pernos mientras esté sacando la puerta de la estufa.



2. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



3. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. No quite los pasadores de la bisagra hasta que la puerta haya sido colocada de nuevo en la estufa.

Para volver a colocarla:

1. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.
2. Sostenga la puerta del horno de modo que el borde superior de cada ranura de la puerta esté en posición horizontal. Introduzca la bisagra de la puerta en las ranuras de la bisagra.
3. Incline la parte superior de la puerta hacia la estufa. Inserte la bisagra inferior de la puerta, con la muesca hacia abajo, en el borde del marco frontal.
4. Abra la puerta completamente y quite los pasadores de la bisagra. Guarde los pasadores para uso futuro.
5. Cierre la puerta lentamente para asegurarse de que la puerta tenga el espacio apropiado a los lados y que las bisagras hayan encajado adecuadamente.

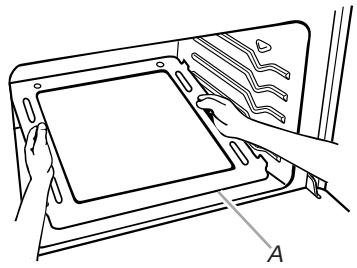
Para quitar el fondo del horno

Se puede quitar el fondo del horno para efectuar una limpieza regular del horno.

Antes de limpiar, cerciórese de que el horno esté completamente frío.

Para quitar:

1. Retire las parrillas del horno.
2. Coloque los dedos en las ranuras del panel del fondo.



A. Borde

3. Levante la parte posterior del panel hacia arriba y hacia atrás. El borde de la parte delantera del panel deberá liberarse del marco frontal de la cavidad del horno.
4. Levante el fondo hacia arriba y hacia fuera.

Para volver a colocar:

Siga los pasos arriba indicados en orden inverso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones aquí sugeridas para evitar el costo de una visita de servicio técnico innecesaria.

Nada funciona

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro de energía?**
  Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Está desenchufado el cable eléctrico?**
  Enchúfelo en un contacto de tres terminales con debida conexión a tierra.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
  Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula principal o la válvula reguladora de cierre del gas en la posición apagada?**
  Vea las instrucciones de instalación.
- **¿Está la estufa debidamente conectada al suministro de gas?**
  Póngase en contacto con un especialista de reparaciones competente o vea las instrucciones de instalación.

Los quemadores exteriores no funcionan

- **¿Es ésta la primera vez que se usan los quemadores exteriores?**
  Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores exteriores para liberar el aire proveniente de la tubería del gas.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
  Oprima la perilla antes de girar a un ajuste.
- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?**
  Vea la sección “Quemadores exteriores”.

Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarillas y/o ruidosas

- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?**
  Vea la sección “Quemadores exteriores”.
- **¿Están las tapas del quemador colocadas adecuadamente?**
  Vea la sección “Quemadores exteriores”.
- **¿Está correcta la mezcla de aire/gas?**
  Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para verificar la mezcla de aire/gas, o vea las instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando gas propano?**
  El electrodoméstico puede haber sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista de reparación competente.

El quemador exterior hace estallidos

- **¿Está mojado el quemador?**
  Déjelo secar.

El utensilio de cocina no está nivelado en la superficie de cocción

- **¿Está nivelada la estufa?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de Instalación.
- **¿Se ha utilizado el utensilio de cocina apropiado?**
  Use utensilios de cocina con fondo liso. Vea la sección “Utensilios de cocina”.

Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción

- **¿Es el utensilio de cocina del tamaño apropiado?**
  Use el utensilio de cocina de tamaño similar al área, elemento de cocción exterior o quemador exterior. El utensilio de cocina no debe extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

El horno no funciona

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro eléctrico?**
  Pruebe otro contacto para verificar si el cableado y la polaridad son los adecuados.
- **¿Es ésta la primera vez que usa el horno?**
  Encienda cualquiera de las perillas del quemador exterior para liberar el aire proveniente de la tubería de gas.
- **¿Se ha fijado debidamente el control electrónico del horno?**
  Vea la sección “Control electrónico del horno”.
- **¿En algunos modelos, se ha fijado el Bloqueo del horno?**
  Vea la sección “Bloqueo del horno”.
- **¿Está la tubería principal o la válvula reguladora de cierre del gas en la posición de apagado?**
  Póngase en contacto con un técnico autorizado o vea las Instrucciones de instalación.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

- Esto es normal y ocurre cuando el quemador del horno cambia de ciclo para mantener la temperatura fijada del horno.

Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas o ruidosas

- **¿Se está usando gas propano?**
  El electrodoméstico puede haber sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista de reparación competente.
- **¿Está correcta la mezcla de aire/gas?**
  Póngase en contacto con un técnico autorizado para verificar la mezcla de aire/gas, o vea las instrucciones de instalación.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja

- **¿La calibración de temperatura del horno necesita un ajuste?**
  Vea la sección “Control de temperatura del horno”.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está la pantalla mostrando la hora que destella?**
  Ha ocurrido un corte de electricidad. Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) para despejar la pantalla. Vuelva a poner el reloj a la hora de ser necesario. Vea la sección “Reloj”.
- **¿Está la pantalla mostrando “F” seguida de un número?**
  Presione CANCEL/OFF para despejar la pantalla. Si vuelve a aparecer el código “F”, póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se está usando el utensilio de cocina apropiado?**
  Vea la sección “Utensilios de cocina”.
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel apropiado de calor?**
  Vea la sección “Controles de la superficie de cocción”.

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

- **¿Está nivelado el estufa?**
  Nivele el estufa. Vea las instrucciones de instalación.
- **¿Se ha precalentado el horno?**
  Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha usado el utensilio para hornear adecuado?**
  Vea la sección “Utensilios para hornear”.
- **¿Se han ubicado las parrillas adecuadamente?**
  Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?**
  Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Se ha distribuido la masa en forma pareja en la bandeja para hornear?**
  Revise para asegurarse de que la masa esté nivelada en la bandeja para hornear.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
  Disminuya la temperatura del horno de 10ºF a 30ºF (5ºC a 15ºC).
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas antes de tiempo?**
  Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Horneado o asado lento

- **¿Se ha precalentado el horno?**
  Espere que el horno se caliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?**
  Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- ¿**Se está usando un lapso de tiempo apropiado?**
  Aumente el tiempo para hornear o asar.
- ¿**Se ha fijado la temperatura apropiada?**
  Aumente la temperatura en 25ºF (15ºC).
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
  Abrir el horno para mirar los alimentos disminuye el calor del horno y puede prolongar los tiempos de cocción.

El quemador del asador no se enciende

- **¿Se ha averiado el sistema del encendido?**
  Póngase en contacto con un técnico autorizado para cambiarlo.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
  Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.

AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección “Solución de problemas”. Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas de repuesto FSP®. Estas piezas encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de WHIRLPOOL®.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su localidad, llámenos o comuníquese con el centro de servicio designado por Whirlpool más cercano a su localidad.

Llame al Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool sin costo alguno al: **1-800-253-1301.**

Nuestros consultores ofrecen asistencia con respecto a:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre instalación.
- Procedimiento para el uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Asistencia especializada para el cliente (habla hispana, problemas de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están entrenados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de los Estados Unidos.

  Para localizar a una compañía de servicio designada por Whirlpool en su área, también puede consultar la sección amarilla de su guía telefónica.

Para obtener más asistencia

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Corporation con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Favor de incluir un número telefónico de día en su correspondencia.

Lista de accesorios

Limpiador de acero inoxidable
(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número 31462

Limpiador multiuso para electrodomésticos
Pida la pieza número 31662

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo
Pida la pieza número 31617

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado “Whirlpool”) se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por

ada-10.8(Whirlpool)-14.2(Canada)-10.8(LP)-14.2(’s)-10.8(Warranty)-14.2(”)-10.8(or)-14.2(”)-10.8(Whirlpool”)-14.2(,)-10.8(”)-14.2(us”)-10.8(or)-14.2(”)-10.8(we”)-14.2()-10.8(will)-14.2(pay)-10.8(for)-14.2(the)-10.8(cost)-14.2(of)-10.8(the)-14.2(specified)-10.8(factory)-14.2(parts)-10.8(and)-14.2(repair)-10.8(labor)-14.2(to)-10.8(correct)-14.2(defects)-10.8(in)-14.2(materials)-10.8(or)-14.2(workmanship.)-10.8(Service)-14.2(must)-10.8(be)-14.2(provided)-10.8(by)-14.2(a)-10.8(service)-14.2(company)-10.8(designated)-14.2(by)-10.8(Whirlpool,)-14.2(during)-10.8(normal)-14.2(working)-10.8(hours.)-14.2(This)-10.8(warranty)-14.2(is)-10.8(valid)-14.2(only)-10.8(in)-14.2(the)-10.8(United)-14.2(States)-10.8(or)-14.2(Canada)-10.8(and)-14.2(applies)-10.8(only)-14.2(when)-10.8(the)-14.2(appliance)-10.8(is)-14.2(used)-10.8(in)-14.2(the)-10.8(country)-14.2(in)-10.8(which)-14.2(it)-10.8(was)-14.2(purchased.)-10.8(Proof)-14.2(of)-10.8(original)-14.2(purchase)-10.8(date)-14.2(is)-10.8(required)-14.2(to)-10.8(obtain)-14.2(service)-10.8(under)-14.2(this)-10.8(warranty.)-14.2(Whirlpool)-10.8(will)-14.2(not)-10.8(pay)-14.2(for)-10.8(the)-14.2(following:)-10.8(Damage)-14.2(to)-10.8(the)-14.2(product)-10.8(caused)-14.2(by)-10.8(accident,)-14.2(misuse,)-10.8(fire,)-14.2(flood)-10.8(or)-14.2(acts)-10.8(of)-14.2(God.)-10.8(Incidental)-14.2(or)-10.8(consequential)-14.2(damages)-10.8(caused)-14.2(by)-10.8(possible)-14.2(defects)-10.8(with)-14.2(this)-10.8(appliance.)-14.2(Damage)-10.8(resulting)-14.2(from)-10.8(the)-14.2(use)-10.8(of)-14.2(parts)-10.8(not)-14.2(purchased)-10.8(from)-14.2(Whirlpool.)-10.8(Damage)-14.2(resulting)-10.8(from)-14.2(the)-10.8(failure)-14.2(to)-10.8(perform)-14.2(reasonable)-10.8(and)-14.2(necessary)-10.8(maintenance)-14.2(as)-10.8(outlined)-14.2(in)-10.8(the)-14.2(owner’s)-10.8(manual)-14.2(supplied)-10.8(with)-14.2(the)-10.8(appliance.)-14.2(Damage)-10.8(resulting)-14.2(from)-10.8(the)-14.2(failure)-10.8(to)-14.2(perform)-10.8(reasonable)-14.2(and)-10.8(necessary)-10.8(maintenance)-14.2(as)-10.8(outlined)-14.2(in)-10.8(the)-14.2(owner’s)-10.8(manual)-14.2(supplied)-10.8(with)-14.2(the)-10.8(appliance.)-14.2(Damage)-10.8(resulting)-14.2(from)-10.8(the)-14.2(use)-10.8(of)-14.2(parts)-10.8(not)-14.2(purchased)-10.8(from)-14.2(Whirlpool.)-10.8(Damage)-14.2(resulting)-10.8(from)-14.2(the)-10.8(failure)-14.2(to)-10.8(perform)-14.2(reasonable)-10.8(and)-14.2

W10110357
© 2006 Whirlpool Corporation.
All rights reserved.
Todos los derechos reservados.

® Registered Trademark/TM Trademark of Whirlpool, U.S.A.
® Marca registrada/TM Marca de comercio de Whirlpool, U.S.A.

8/06
Printed in Mexico
Impreso en México